

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO MEL DE ABELHA NATIVA (*MELIPONA FASCICULATA* SMITH) DE OCORRÊNCIA NA MESORREGIÃO NORTE MARANHENSE

XIV Seminário Paranaense de Meliponicultura I Concurso Paranaense de Qualidade em Méis de Abelha-Sem-Ferrão., 1ª edição, de 14/04/2021 a 30/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-68-6

PERDIGÃO; Valéria Lourdes Mesquita¹, TORQUATO; Rachel Fernandes²

RESUMO

A criação de abelhas é diferenciada em duas práticas de acordo com as espécies, podendo ser da espécie *Apis mellifera* L mais conhecida e comercializada mundialmente, ou dos meliponíneos, que são popularmente conhecidas como abelhas sem ferrão, ou abelhas nativas. O mel de abelha é um produto alimentício de grande valor nutritivo, que tem apresentado uma demanda crescente no mercado de produtos naturais e saudáveis. O presente trabalho teve como objetivo avaliar os parâmetros físico-químicos do mel de abelha nativa Tiúba (*Melipona fasciculata*) produzido na Mesorregião Norte Maranhense e comparar os resultados com os padrões estabelecidos na legislação nacional vigente para mel de abelha. Foram feitas análises físico químicas de umidade, acidez, açúcares totais, açúcares redutores, sacarose aparente, cinzas e sólidos insolúveis em água, foram utilizadas 10 amostras de méis, provenientes de colônias *Melipona fasciculata*, localizadas em meliponários na Mesorregião Norte Maranhense, as quais foram feitas em triplicata para cada parâmetro físico-químico analisado. Os parâmetros analisados obtiveram resultados divergentes comparados com os parâmetros estabelecidos pela legislação, para Umidade, Acidez, Açúcares redutores, Sacarose aparente e Sólidos insolúveis tendo valores elevados comparados com os méis de *Apis*, permanecendo em conformidade com a legislação apenas os teores de Cinzas. A legislação brasileira não determina a quantidade de açúcares totais presente nos méis, os valores obtidos ficaram próximos aos outros autores, tais como os pesquisadores Villas Bôas e Malaspina (2005) onde propuseram características físico químicas de controle de qualidade para méis de abelhas nativas de maneira que o teores de umidade, Acidez, Cinzas e Sólidos Insolúveis ficaram entre os valores recomendados, enquanto os açúcares redutores ficaram próximos do que foi sugerido pelos pesquisadores, ficando distante do que foi sugerido apenas Sacarose aparente. Observou-se que a umidade e a sacarose são parâmetros de grande importância para conservação do mel, auxiliando na distinção da composição dos diferentes méis de abelhas. Portanto, é essencial estabelecerem requisitos específicos de controle de qualidade para méis de abelhas sem ferrão, para que garantam a segurança de consumo e que os órgãos fiscalizadores tenham base referencial para sua inspeção, permitindo a comercialização oficial desse produto.

PALAVRAS-CHAVE: Palavras- chave: Abelhas Nativas, Mel de Tiúba, Análises Físico-químicas, Controle de Qualidade.

¹ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão, valeriaperdigao@acad.ifma.edu.br

² Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã – Maranhão, racheltorquato@ifma.edu.br